

PODERE SELVA CAPUZZA

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSÉ BRUT METODO MARTINOTTI D.O.C. HIRUNDO



DESCRIZIONE

Il nome Hirundo, dal latino "rondine", fu scelto già ai primi del '900 per indicare gli spumanti prodotti in Selva Capuzza. Prodotto dall'uvaggio del Garda Classico Chiaretto ma da una raccolta specifica, anticipata rispetto a quella per produrre il vino tranquillo, è uno spumante di grande personalità ed equilibrio.

UVAGGIO

Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

VENDEMMIA

Vendemmia manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Viene fermentato in autoclave (Metodo Martinotti o Charmat) e riposa per qualche mese in bottiglia prima di uscire dalla cantina.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,0% vol.

VISTA

Dal delicato colore rosa tenue.

OLFATTO

Ha un naso di fragrante frutta rossa, pulita e fresca.

GUSTO

Bocca sapida e bilanciata, con una chiusura di grande pulizia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e vino a tutto pasto, può accompagnare diversi piatti: dagli antipasti ai primi, fino alle grigliate di pesce.